

## AR LENOBLE GENTIHOMME BLANC DE BLANCS 2009

**Art. nr** LN1401

**Pris** 749 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** AR Lenoble

**Ursprung** Champagne, Frankrike

**Varukategori** Champagne

**Druvor** Chardonnay 100%

**Alkoholhalt** 12%

**Totalsyra** 4,5 g/l

**Restsocker** 2,2 g/l

**Sortiment** Privatimport

**Karaktär** Vinet har en uttrycksfull doft med komplexa aromer som utvecklas i glaset och rekommenderas därför att serveras i en något större kupa. Smaken är elegant och frisk med generösa toner av vit och gul frukt.

**Tillverkning** 100% av vinet har jäst på ekfat.

**Information** Cuvée Gentilhomme görs endast med Chardonnay från Chouilly, som klassas som Grand Cru i Côte des Blancs. Byn Chouilly ligger i hjärtat av Champagne och är en av de 17 byar som ska klassas som Grand Cru. Vinet tillverkas med druvor från de bästa tomterna i området och produceras endast i de stora åren men då i mycket begränsade upplagor flaskor per år. Av 2009 gjordes totalt 11 000 flaskor. Dess namn, Gentilhomme, kommer ur kärnvärdena för AR Lenoble, värderingar som fört gården fram i fyra generationer; respekt för det förflutna, en känsla av plikt och beslutsamhet att förmedla kunskaper framåt.

### Om producenten

A.R Lenoble är en av de sällsynta producenterna i Champagne som fortfarande är helt oberoende och familjeägt. Deras 18 hektar vingårdar återfinns i några av de bästa lägena av Champagne: Chouilly, Bisseuil och Damery.

Idag drivs A.R Lenoble av syskonen, Anne och Antoine Malassagne, som är barnbarns barn till grundaren Armand-Raphaël Graser. Syskonduon tror starkt på att framhäva den unika karaktären som frukten från de egna gårdarna gör uttryck för och håller sig strikt till hållbar produktion.

A.R Lenoble har de senaste 30 åren arbetat ekologiskt, men då de vägrar att använda koppar i jorden (som är godkänt för ekologisk odling) är deras viner inte ekologiskt certifierade.

